Joyoung 九阳	文件名称	S2-A81系列说明书
	颜色	单黑
	印刷工艺	面纸：60g双胶纸　尺寸：105X140mm　装订方式：骑马钉
	编制部门及日期	设计部 2019-07-09

产品获得CCC认证
本企业通过ISO9001
质量管理体系认证

V2 190709

九阳股份有限公司
Joyoung Company Limited

济南市槐荫区美里路999号
No. 999 Meili Road, Huaiyin District, Jinan
邮编：250118
传真：400 6186 996
www.joyoung.com

阳光服务热线
400-6186-999

Joyoung 九阳

使用说明书
Operation Instruction

碎肉机

S2-A81(银)/S2-A81(土豪金)
S2-A81(高贵紫)/S2-A81(深酒红)/S2-A808

面点机
Onecup
开水煲
燃气热水器
油烟机
电炖锅
消毒柜
空气炸锅
燃气灶
面条机
电热水器
榨油机
电饼铛
豆浆机
面包机
净水
电压力煲
原汁机
料理机
切丝切片机
电磁灶
电烤箱

(内含食谱)
使用产品前请仔细阅读本使用说明书，并请妥善保管。

前 言

尊敬的用户：

感谢您使用九阳碎肉机。本说明书适用于S2–A81(银)、S2–A81(土豪金)、S2–A81(高贵紫)、S2–A81(深酒红)、S2–A808产品，书中所有内容仅供用户使用和维护时参考，未尽事宜，欢迎向本公司的客户服务部门咨询。

本产品与食品接触配件均符合相应法律法规和标准要求，请放心使用。

愿九阳产品给您的生活带来温馨、便捷与健康。

目 录

第一章 安全使用注意事项 ①
第二章 产品部件名称 ④
第三章 产品使用方法 ⑤
第四章 清洁和保养 ⑦
第五章 故障分析及排除 ⑧
第六章 产品基础信息和装箱明细 ⑨
第七章 电气原理图 ⑩
食谱 ⑪
有害物质限制使用标识表 ⑭
食品接触材料信息表 ⑮
售后服务 ⑯

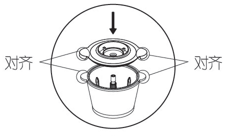
第一章
安全使用注意事项

⚠ **警告** 对可能导致人员危险、重伤、重大财产损失的风险要警惕。

1. 工作前请务必将杯盖、主机安装到位。
2. 刀片未停转前严禁拿开主机或掀开杯盖。
3. 刀片锋利，小心割伤。

⚠ **注意** 对可能导致人员受伤或物品损害的风险要关注。

1. 本产品仅适于家庭使用，请勿作为其他用途。
2. 请勿在无人看管的情况下运行本产品。
3. 本产品不打算由存在肢体、感官或精神能力缺陷或缺少使用经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们进行与器具使用有关的监督或指导。应照看好儿童，确保他们不玩耍本产品。
4. 本产品电压 / 频率为 220V/50Hz，接通电源前，请检查是否与当地电压相符。高或低于该电压可能会影响产品性能或损坏电器元件，建议使用稳压器，以确保产品正常使用。
5. **务必将碎肉杯盖手柄对准碎肉杯手柄后，往下按，确保使碎肉杯手柄嵌于手柄凹槽内，以防碎肉刀顶部磨损。（如图一）**



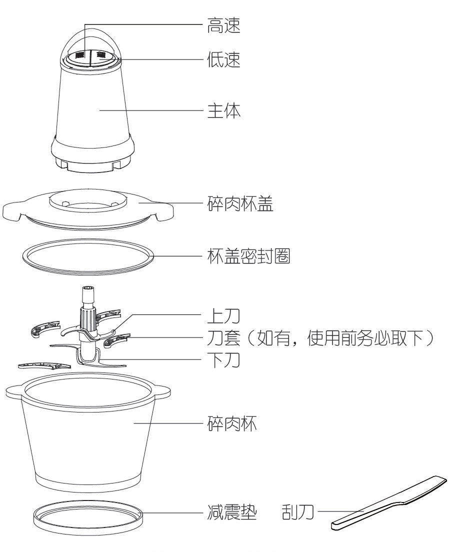
图一

6. 本产品仅限于与配套的（包括产品本身配置的和本公司独立出售的）碎肉杯组件、主体等部件一起使用，请勿使用非配套的部件，以免影响产品性能或发生事故。

7. 使用前请检查主体、杯体等部件是否完好。如发现损坏，请停止使用并及时与本公司客户服务部门联系。请勿自行拆卸修理，以免影响产品性能或发生事故。
8. 如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。
9. 请勿用湿手插、拔电源插头，以免触电。断开电源时，请用手握住插头拔出，请勿拉扯电源线；请勿将电源线碰到尖锐的棱边、尖角等物，以免损坏漏电。
10. 使用本产品时，请将其置于平稳的台面上。请勿在倾斜、不稳定的台面上或在地毯、毛巾、塑料、纸等易燃物品上操作本产品，并请远离台面边缘，以免产品倾倒或发生事故。
11. 禁止空载（杯中无食材）或超载（食材量超过额定值）使用本产品。
12. 本产品运行速度已设置成理想状态，不需要进行调节。
13. 安装碎肉杯盖时，请确认带有密封圈，以免发生泄露；请确认杯体与碎肉刀组件安装到位；请勿将碎肉刀组件单独安装在主体上。
14. 接通电源前，请确认开关处于关闭状态，并且杯体及其他部件已安装到位，以免产品不通电或造成人身伤害。
15. 在更换部件或接触运动部件前要关掉电源开关并断开电源。
16. 产品工作时，严禁移动产品、提起主体或触碰刀片、电机等可动部件，以免造成人身伤害或损坏产品。
17. 在拆、装、调校或清洗本产品的任何部件之前，请关闭开关、断开电源，以免产品漏电或意外启动。
18. 本产品连续工作时间不得超过 30 秒。若未能达到预期效果，请断开电源，冷却 2 分钟后再进行加工。以完成一次工作之后停止 2 分钟为一个工作周期，连续工作 3 个周期后，必须断开电源，冷却 15 ～ 20 分钟后再工作，以保证产品寿命。
19. 如果刀片被卡住，请先关闭开关、断开电源，再进行清理，以免发生伤害事故或损坏产品。
20. 如果产品运行时突然停止工作，可能是电机过热触发的自我保护行为，请断开电源，冷却 20 ～ 30 分钟后方可使用。

21. 产品使用完毕，待刀片停止转动后，请先关闭开关、断开电源，再取下主体，以免引发事故。
22. 产品使用完毕请及时清洗，与食品接触部件请用清水进行清洗。取出切割刀片，排空杯体和清洗部件时请小心操作，务必注意锋利的刀刃，以免割伤（可佩戴保护手套）。
23. 请勿将本产品任何部件放入洗碗机、微波炉、消毒柜或超过 60℃的热水中清洗或消毒，亦勿使用其他设备加热，以免部件变形或损坏。
24. 请勿将本产品置于高温、强磁、易燃易爆气体（如天然气、沼气等）等环境中，以免部件工作异常或发生火灾等事故。
25. 无人使用时请关闭开关、断开电源，以免产品发生短路。
26. 丢弃本产品和产品包装时，请交由有相关资质的部门回收，丢弃时请剪断电源线。

第二章
产品部件名称



注：1. 产品图片请以包装内实物为准！
2. 请勿漏装杯盖密封圈。

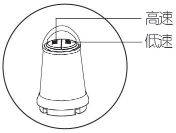
第三章
产品使用方法

- 在初次使用产品前，请彻底清洗与食材接触的部件。（参见“第四章保养和维护”）

● 开关

接通电源后，用手轻按按键，产品开始工作；手放开后，产品停止工作。

- 高速适用于碎肉，低速适用于碎菜



● 常见食材可加工最大容量及功能选择

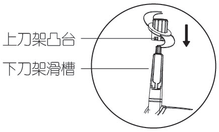
食材	最小制作量	最大制作量	功能选择	制作时间推荐	注意事项
肉类	50g	500g	高速	30 秒以内	须去皮、去骨、去筋，冻肉化冻
细长状蔬菜（如：芹菜）	50g	400g	低速	10 ～ 15 秒	1. 先切成长度不大于 3cm 的段状，再放入机器中加工； 2. 使用点动方式加工，效果更佳
大叶类蔬菜（如：白菜）	50g	300g	低速	10 ～ 15 秒	1. 先切成不大于 2cm × 2cm × 6cm 的块状，再放入机器中加工； 2. 使用点动方式加工，效果更佳

● 使用说明：

- 本产品可用于碎肉、碎菜，具体请参考食谱。

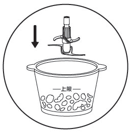
1. 将上刀架两侧凸台对准下刀架两侧滑槽，沿滑槽将上刀架装至最底部。

- **注意：请将上刀架安装到位，以免影响产品的加工效果。**



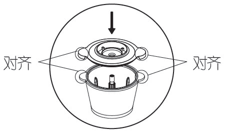
2. 将碎肉刀架放入碎肉杯内；再将食材放入碎肉杯中。

- **肉类食材加入量请勿超过杯体的上限刻度线，以免影响食材的加工效果和产品使用寿命。**



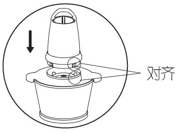
3. 将碎肉杯盖手柄对准碎肉杯手柄，盖紧杯盖。

- **注意：请将碎肉杯盖手柄对准碎肉杯手柄后，往下按，确保使碎肉杯手柄嵌于手柄凹槽内，以防碎肉刀顶部磨损。**

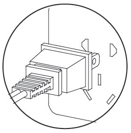


4. 将主机上凹陷部分对准碎肉杯盖上的凸起部分，放置在碎肉杯盖上。

- **注意：主机无法一次放到位时，可轻轻旋转主机至准确位置。**



5. 1）接通电源，按住主机，按下高速或低速，开始工作，工作时间≤30 秒。
   2）加工完成，松开开关按键，断开电源，待刀片停止转动，将主机取下，打开碎肉杯盖，取出碎肉刀，用刮刀将食材取出。



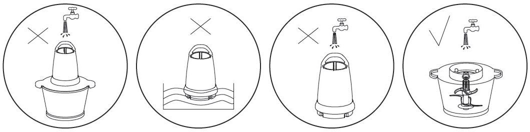
注：

- 如果食材粘在杯体上，请松开按键，断开电源，用刮刀刮下后再进行加工。
- 本产品不能用来加工冻肉、排骨、干豆、大米等硬食材及液体食材。
- 如果产品因食材分布不均匀而抖动，请关闭开关，断开电源，将食材均布在杯体内后再加工。

第四章
清洁和保养

1. 产品使用后，请及时断开电源并清洗产品。
2. 主体和杯体外部可用湿布擦拭，请勿将主体放在水或其他液体中冲洗、浸泡或喷淋，以免器件损坏或产品漏电。

3. 杯体内部及与食品接触部件请用清水冲洗，并及时擦干或晾干。请小心操作以免割伤（可佩戴保护手套）。
4. 收纳储存时，请确保产品清洁、干燥，并放置于干燥、通风、避免阳光直接照射处。



严禁浸水　　严禁冲洗

第五章
故障分析及排除

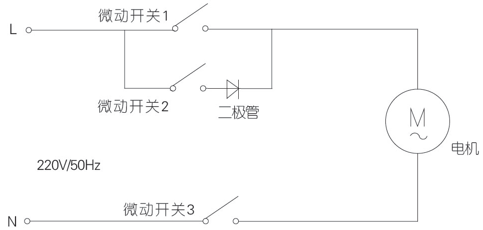
故障现象	原因分析	故障排除
通电后，启动开关，产品不工作	碎肉杯盖未盖好	盖好碎肉杯盖
最开始几次使用产品时，电机发出难闻的气味	新电机最初使用正常现象	如果多次使用后，产品仍会发出此气味，请送至就近的九阳维修点检测
使用中停机	1. 电压过低 2. 电机温控保护	1. 检查电压是否过低 2. 停止 20 ～ 30 分钟后再使用
异常震动或噪音大	1. 碎肉刀架未安装到位 2. 产品放置不平稳 3. 电压过高 4. 食材过量	1. 将食材取出，将碎肉刀架安装到位 2. 产品放置平稳 3. 检查电压是否过高 4. 关闭开关，断开电源，将多余食材取出
卡刀	食材将刀缠绕住或卡死	关闭开关，断开电源，取出食材，切成小块

- 如问题不能解决，切勿私自拆卸机器，请送当地售后服务部进行维修，详情请查阅说明书中“售后服务”相关内容或拨打阳光服务热线：400-6186-999 进行咨询。
- 以上内容如因型号或零部件变更与实物不符，请以实物为准，恕不另行通知，敬请谅解！

第六章
产品基础信息和装箱明细

执行标准	GB 4706.1-2005、GB 4706.30-2008	
产品尺寸	225mm × 180mm × 300mm	
产品净重	约 2.2kg	
技术参数	额定电压	220V
	额定频率	50Hz
	额定功率	300W
	连续工作时间	≤30 秒
	间隔时间	≥2 分钟
装箱明细	碎肉机	1 台
	说明书	1 本
	刮刀	1 把

第七章
电气原理图



食谱

注意：1. 肉块切成 3cm*3cm*3cm 最佳；
2. 蔬菜没有最小量限制，肉类为了保证口感建议单次不少于 300 克。

1、猪肉白菜饺子

食材：猪五花肉 300 克、白菜 600 克、饺子皮 80 个
辅料：老抽、生抽、食用油、料酒、盐、生粉适量；根据个人喜好可加入葱、姜、蒜（需切碎）
做法：1. 将猪五花肉去皮、去筋、切小块；白菜洗净、切小块；
2. 将五花肉放入碎肉杯中用高速 30 秒切碎，盛出；白菜放入碎肉杯中低速 15 秒切碎；
3. 切碎好的白菜挤出水分后，将切碎好的五花肉和白菜混合，加入辅料搅拌均匀；
4. 用饺子皮将饺子馅包成饺子即可。
小贴士：制作肉馅或肉泥加入生粉可以使肉口感更嫩。

2、三鲜馅饺子

食材：香菇 200 克、胡萝卜 200 克、包菜 200 克、饺子皮 80 个
辅料：食用油、芝麻油、盐适量；根据个人喜好可加入葱 7.5 克、姜 15 克和蒜 15 克（需切碎）
做法：1. 将香菇、胡萝卜、包菜洗净，切小块；
2. 将香菇、胡萝卜、包菜分别放入碎肉杯中，按住低速 10 秒切碎；
3. 将切碎好的蔬菜挤出水分后混合，加入辅料搅拌均匀；
4. 用饺子皮将饺子馅包成饺子即可。
小贴士：切碎好的食材必须挤出水分，避免饺子馅水分太大，影响口感；
葱、姜、蒜可与香菇等一起切碎；
胡萝卜可以换成炒熟的鸡蛋。

3、牛肉芹菜饺子

食材：牛肉 300 克、芹菜 300 克、葱 50 克、姜 50 克、饺子皮 80 个

辅料：加水淀粉 80ml、食用油 50ml、盐、香油、胡椒粉适量；根据个人喜好可加入蒜（需切碎）
做法：1. 将芹菜、葱、姜洗净、择好、切成不大于 2cm 的小段；牛肉洗净、去筋、切成小块；
2. 将牛肉放入碎肉杯中，分两次按住高速 25 秒切碎；将芹菜放入碎肉杯中，按住低速档 20 秒切碎；视情况可以再点动，碎得更细腻；
3. 将切碎好的牛肉和芹菜混合，加入辅料，分三次加入水淀粉，同方向搅拌至均匀；
4. 用饺子皮将饺子馅包成饺子即可。
小贴士：将蒜剥好，可以与牛肉一起切碎；
搅拌的时候注意同方向，不然会使馅料松散；
买的牛肉，大多都是瘦肉，很容易口感柴硬，可以加肥肉（猪五花肉）或多打水；
打水较多，馅儿较稀软，容易出水，要边包边搅拌馅儿让水份重新吸收。

4、猪肉丸子

食材：猪五花肉 500 克
辅料：蛋清液 150ml（一个鸡蛋的蛋清加水至 150ml）、生粉 50 克、胡椒粉、白砂糖、料酒、盐适量
做法：1. 将猪五花肉去皮、去筋、切小块；
2. 将猪五花肉放入碎肉杯中，分两次高速 30 秒切碎，视情况可以再点动，碎得更细腻；
3. 在切碎好的猪五花肉中加入辅料，蛋清液分 3 次加入，搅拌均匀；
4. 放入冰箱，冷藏至少 30 分钟；
5. 锅中水烧开，将肉泥挤出丸状，用勺子放入水中，丸子全部放入后再烧开；
6. 煮 20 分钟左右，丸子浮在水面且内外皆变白，即可捞出。
小贴士：搅拌好的丸子馅冷藏一晚后口感更佳；
搅拌到筷子可以竖在碗里状态更佳。

5、牛肉丸子

食材：牛肉 500 克

辅料：蛋清液150ml（一个鸡蛋的蛋清加水至 150ml）、生粉 50 克、胡椒粉、白砂糖、料酒、盐、牛奶适量

做法：
1. 将牛肉洗净，切成小块；
2. 将牛肉放入碎肉杯中，分两次高速 30 秒切碎，视情况可以再点动，碎得更细腻；
3. 在切碎好的牛肉中加入辅料，蛋清液分 3 次加入，搅拌均匀；
4. 放入冰箱，冷藏至少 30 分钟（冷藏一晚口感更佳）；
5. 锅中水烧开，将肉泥挤出丸状，用勺子放入水中，丸子全部放入后再烧开；
6. 煮 20 分钟左右，丸子浮在水面且内外皆变白，即可捞出。

小贴士：搅拌好的丸子馅冷藏一晚后口感更佳；
搅拌到筷子可以竖在碗里状态最佳。

6、辣椒酱

食材：辣椒 600 克、蒜 250 克、苹果 80 克

辅料：糖 30 克、盐 5 克、姜、豆豉、花生适量

做法：
1. 将辣椒洗净、去梗、沥干水分；将蒜剥好，洗净，沥干水分；
2. 在碎肉杯中先铺一层辣椒，再铺一层蒜，混入豆豉、花生、苹果和辅料，低速 30 秒切碎，视情况可以再点动，碎得更细腻；
3. 切碎好取出放入玻璃罐中冷藏密封发酵至少 48 小时。

小贴士：加入苹果使酱料发酵，口感更好。

有害物质限制使用标识表

有害物质的名称和含量表

部件名称	有害物质					
	铅 (Pb)	汞(Hg)	镉(Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
与食品接触的配件(杯体*等)	○	○	○	○	○	○
橡胶件 (密封圈、减震垫等)	○	○	○	○	○	○
非阻燃塑料结构件 (刀座*、旋钮*等)	○	○	○	○	○	○
不锈钢结构件 (搅拌刀*、刀盘*等)	○	○	○	○	○	○
玻璃杯*	○	○	○	○	○	○
标准件 (螺钉、垫圈等)	○	○	○	○	○	○
阻燃塑料结构件(电机支架、线路板盒*等)	○	○	○	○	○	×
其它金属结构件 (轴承、装饰件*等)	×	○	○	○	○	○
电器件、印刷线路板组件* (PCB板、电容、变压器等)、电机、电源线、线束	×	○	×	○	○	×

○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26572规定的限量要求之下。
×：表示该有毒有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572规定的限量要求。
“×”的部件表明，由于目前全球的技术和工艺水平限制而无法实现非环保类物质或元素的完全替代，后续随着技术上的改进将逐步改进。
* ：表示仅部分型号产品含该部件。

有害物质限制使用标志

环保使用期限10年：表示本产品中含有的有害物质不会发生外泄或突变，用户在产品说明书所述情况下正常使用本产品不会对环境造成严重污染或对其人身、财产造成严重损害的期限。

箭头循环标志：表示本产品可回收利用。超过使用期限或经过维修无法正常工作后，不应被随意丢弃，请交由正规回收渠道以及有废弃电器电子产品处理资格的企业处理，正确的处理方法请查阅国家或当地有关旧电器电子产品的处理规定。

以上标识均依据中国有害物质限制使用管理办法及其配套标准SJ/T 11364要求执行。
本产品长期使用不会对人体产生危害，请放心使用。

食品接触材料信息表

请根据说明书要求正常使用本产品。

本产品符合相应食品安全国家标准要求，食品接触材料及其执行标准的符合性信息说明如下：

食品接触用材料		执行标准	符合标准情况	备注
金属	不锈钢06Cr19Ni10（杯体、发热盘、螺杆、刀片等）	GB 4806.9-2016	符合	
	不锈钢12Cr13（刀盘、搅拌轴等）			
	不锈钢12Cr17Ni7（刀片、刀轴等）			
	不锈钢20Cr13（绞肉刀等）			
	不锈钢30Cr13（绞肉刀等）			
	不锈钢022Cr19Ni10（螺杆等）			
	不锈钢Y12Cr18Ni9（刀轴等）			
	不锈钢019Cr19Mo2NbTi（刀盘等）			
	不锈钢（材料成分C、Si、Mn、Ni、Cr分别为：0.12%、1.00%、2.0%～4.5%、6.0%～8.0%、16.0%～18.0%）（刀轴等）			
	压铸铝合金（材料成分Cu、Ni、Sn、Pb含量均小于0.1%，Si、Zn、Fe、Ti含量分别小于：1%、0.4%、0.8%、0.2%，Mg、Mn含量分别为：2.5%~4%、0.4%~0.6%（饺子皮模头等）			
塑料	ABS（刮刀、搅拌棒、进料筒等）	GB 4806.7-2016	符合	
	AS（搅拌杯、量杯、上盖等）			
	PA（刀架、模头盖、耐磨垫片等）			
	PBT（榨汁网主体等）			
	PC（搅拌杯、量杯、投料盖、进料筒、挤汁器等）			
	PMMA（螺杆等）			
	POM（搅拌器、模头、刀杆、连杆、耐磨垫片等）			
	PP（搅拌杯盖、量杯、接汁杯等）			
	PPE（投料盖、搅拌杯盖等）			
	PS（搅拌杯、接汁杯、果渣桶等）			
	PTFE（垫片等）			
	改性PCT（冷搅拌杯、榨汁器等）			
	PET（配合改性PCT使用于有颜色的冷搅拌杯、榨汁器等）			
陶瓷（螺杆等）		GB 4806.4-2016	符合	
橡胶（密封圈、垫圈、套管等）		GB 4806.11-2016	符合	
玻璃（接汁杯、搅拌杯等）		GB 4806.5-2016	符合	

注：本系列产品包含以上食品接触材料，部分机型可能不含个别材料，请以实际产品为准。

售后服务

服务条款

1. 本产品执行全国新三包规定，整机包修1年。三包有效期自开具发票之日计算，三包范围仅限家庭使用。
2. 购机发票作为产品三包凭证。
3. 九阳用户尊享产品服务过程中的免费保洁、保养、检测服务。

非三包范围

1. 消费者因搬运、使用、维护、保管不当造成产品损坏；
2. 非我公司指定的维修点安装、维修造成损坏的（包括消费者自行安装或拆卸修理的）；
3. 无有效发票或购买证明的，且无法证明属于三包期内的；
4. 发票与实物不符或涂改的；
5. 因不可抗拒的自然灾害造成损坏的；
6. 超过三包期的；
7. 使用环境（如电压、湿度、温度、通风条件等）不符合产品说明书的表述，造成损坏的；
8. 超出九阳上门服务范围的，顾客要求必须上门的。

服务网点查询

1. 请在微信中搜索“九阳”并关注，进入后点击右下方的“我”，然后选择“网点查询”进入查询即可。
2. 请登录九阳网络客户服务中心：http://kf.joyoung.com查询。
3. 请拨打九阳阳光服务热线：400-6186-999查询。